



2016 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Das neueste Meisterwerk der Familie García

Descrizione del vino:

Bei der Namensgebung dieses in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat man sich an den beiden Familiennamen orientiert: Garmón setzt sich aus García seitens des Vaters und Montana, seitens der Mutter zusammen. Der Jahrgang 2016 ist im Ribera del Duero über ragend gelungen und hat einen attraktiven Tempranillo hervorgebracht, der mit verschwenderischer Fülle und samtigem Schmelz so viel Freude macht wie noch nie! Völlig zu Recht würdigt Spaniens Weinkritiker Andrés Proensa diesen Wein mit exzellenten 97 von möglichen 100 Punkten.

Nota di degustazione:

Intensives Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch Brombeergelee und betörende Lebkuchennoten, sehr komplex und verführerisch zugleich. Druckvoller Auftakt mit viel Schmelz und veloursartiger Textur, einzigartige Extraktsüsse und perfekt eingebundene Tannine, wieder konzentrierte schwarze und rote Frucht mit allgegenwärtigem Barrique-Toasting an Kaffee und karamellisierte Mandeln erinnernd, bis zum Schluss gute Balance zwischen samtiger Textur, süsser Frucht und viel Potential versprechender Frische.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Garmón

Valutazioni:

Guía Proensa 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100, Falstaff 94/100

Vinificazione:

16 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2035

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0873516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.